BRAND

Tr (603): 4291 3912

红烧排骨

STEWED PORK CHOPS



餐厅《斯里马哥打海鲜楼 Restoran Sri Mahkota Seafood 营业时间《12-00pm-1.00am 地址 《No.167/169/171, Jalan Haji Abdul Aziz 25000 Kuantan, Pahang Dahrul 电话 <012-9880218, 019-5634178.



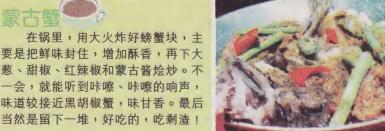
人前,到过关丹,发现一家吃风味的好地方,是彭亨州皇族常去的 菜馆。店名写着 Sri Mahkota。

门口向着 Cityview Hotel, 面积宽 敞,前头挂着排招牌菜,便利点菜。墙上 也挂满了东主马金成和显贵的合照。这 次,是专程来找马金成,怀旧一番。



和著名川菜"宫保鸡丁"风味 相似,不同的是用辣椒干、葱段、 姜片及宫保酱,火爆出黄螺肉的脆 度,要我比喻,我会说:尊敬师父 和尊敬菜一样,都是挂在嘴边的。



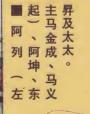


用皇室名做招牌,是种荣耀, 吃皇族吃过的菜,也是。

就算搬了店铺,换了厨师,只 要总控味道的大师傅还在,菜就不 会褪色,凡事不能永恒不变,但能 够让人客吃过后,再回头,就是 "最好"的证明。

我也吃过







冬阴虾

是不是比泰国的"冬阴贡"好?是的,酸辣都足够,虎虾肉也弹牙,蒸得恰 恰熟,黄梨、番茄、辣椒一起煮得完全入味。这个汤,冷了会失去原味,所以只 能滚着热喝,叫做"阴公汤",就是要求这种"见死不救"的痛快!

由腹位入刀,切开鱼肉,留头到尾,直接炸干全身。隔油后,撒上切丝的洋 葱,芒果和虾米仔,咬起来像油炸猪皮,一样啪啪脆,你看,外面有几十种炸 鱼,等我介绍,偏我就喜欢介绍你,讲真的,就是喜欢看你被抢光了身子,再 用你尖尖的鱼骨,剔牙。

Mahkota 是马金成的名牌,而马金成的厨艺 又是顾客的品牌,生意能做到这样,就像广东人所 说,真是"做死自己,恨死隔壁"。

随意而就語头

送上来,没有咖喱的红油渍, 配菜包括了长豆、大葱、秋葵、黄 梨等,同蒸熟后的斑鱼头煮起,吃 进嘴里,有一种很漂亮的香辣味, 让舌头流汗,口腔像放大一倍,两 只耳朵一直在摇。难怪,这味道一 出来,四周围的人,都站不住脚。



●SCF 新祥和食品厂商助理董事主席

请把你认为最好的美食告诉食公子 : senglaml@yahoo.com.hk.

- ●Garden Hotel 集团酒店顾问
- ●海洋饮食集团饮食顾问
- ●今日农业学院及刊物市场顾问
- ●著名大马美食家、专栏作家及产品代言
- ●南洋商报全国业务专员

(稿费捐董总独中发展基金)



要是把鲜味封住,增加酥香,再下大 葱、甜椒、红辣椒和蒙古酱烩炒。不 一会,就能听到咔嚓、咔嚓的响声, 味道较接近黑胡椒蟹,味甘香。最后

